

ズーム  
**ZOOM**  
JAPON

[www.zoomjapon.info](http://www.zoomjapon.info)

gratuit numéro 113 - septembre 2021

Voyage  
**Un autre Japon**

Gianni Simone pour Zoom Japon



## ÉDITO Voyage



Dans le contexte pesant de la pandémie qui limite nos possibilités de voyager, notamment au Japon, nous avons décidé de vous inviter à un petit tour de l'Archipel. Notre journaliste, qui y vit depuis 27 ans, a entrepris un périple initiatique dont chaque étape est abordée avec cette même envie de mieux comprendre l'âme japonaise. Au fond, ce contenu résume bien la volonté qui nous anime depuis plus de 11 ans. Mois après mois, nous souhaitons vous apporter la substantifique moelle d'un pays qui nous réserve toujours de belles surprises. La situation actuelle, tant au niveau sanitaire qu'économique, ne nous facilite pas les choses. Néanmoins, nous continuons et nous espérons que, grâce à votre soutien, nous pourrions continuer cette belle aventure.

**LA RÉDACTION**

courrier@zoomjapon.info

**35%** Tel est le taux de satisfaction à l'égard de leur gouvernement, selon le *Yomiuri Shimbun*. C'est le plus bas niveau enregistré par l'équipe de SUGA Yoshihide depuis son entrée en fonction en septembre 2020. A l'époque, elle bénéficiait d'un soutien de 74 % de l'opinion publique. Espéré après la tenue des Jeux olympiques, le rebond ne s'est pas produit dans les sondages.

## LE REGARD D'ERIC RECHSTEINER

### Mashiko, préfecture de Tochigi



Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

Le parti Kômeitô, soutenu par une organisation bouddhiste, qui fait partie de la coalition gouvernementale, ne se distingue pas des autres formations politiques japonaises par la place qu'il accorde aux femmes en son sein. D'ailleurs, l'affiche, à gauche, qui annonce qu'il est à l'unisson de la voix des femmes est contredite par celle au milieu montrant un homme. D'ici quelques semaines, les Japonais vont être appelés à élire leur Parlement. Combien y aura-t-il d'élues ? Leur part est aujourd'hui de 9,9 % alors que la moyenne mondiale est de 25,5 %.

### JUSTICE Un chef yakuza condamné à mort

**Commanditaire d'un assassinat en 1998 et de trois tentatives d'homicides volontaires, NOMURA Satoru, chef du Kudô-kai, le principal groupe criminel organisé de Kitakyûshû, sur l'île de Kyûshû, a été condamné à la peine de mort. Malgré le manque d'éléments l'incriminant, les jurés ont suivi le réquisitoire du procureur selon lequel il menait d'une main de fer ce groupe mafieux réputé pour sa violence.**

### DIPLOMATIE L'ancien maire de Chicago à Tôkyô

**Rahm Emanuel a été nommé ambassadeur des Etats-Unis au Japon par Joe Biden. Le président américain a choisi l'ancien maire de Chicago pour défendre les intérêts américains auprès de son allié le plus important en Asie. Pour les autorités japonaises, les liens, qui l'unissent à l'actuel hôte de la Maison Blanche, sont essentiels, car cela signifie qu'il est en mesure de contacter rapidement le président en cas de besoin.**

Découvrez tout le savoir-faire des producteurs de Saga !!



**WEWANTSAKE**  
— Votre cave à saké en ligne —

URL : [www.wewantsake.com/saga](http://www.wewantsake.com/saga)



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Votre librairie spécialisée pour  
l'apprentissage du japonais

[www.verasia.fr](http://www.verasia.fr)

Retrouvez tous les  
incontournables de votre  
rentree de japonais sur Verasia



VERASIA

日本語学習教材揃っています





Gianni Simone pour Zoom Japon

La mer occupe une place fondamentale dans la culture du pays et constitue un passage obligé quel que soit l'endroit visité.

## Découvrir un autre Japon

**Après 27 années passées essentiellement à Tôkyô, notre collaborateur nous entraîne dans un périple initiatique.**

**D**epuis combien de temps vivez-vous au Japon ? La vie d'un immigrant est souvent mesurée et jugée en fonction du temps qu'il a passé dans un certain pays, et le Japon ne fait pas exception. Lorsque vous rencontrez les habitants, vous êtes soumis à un certain type de questions (Que faites-vous ? Pourquoi êtes-vous venu au Japon ?), et la question du temps n'est jamais très loin dans leur liste. La même chose se produit lorsque vous rencontrez un autre *gaijin* (étranger). C'est comme lors d'une séance d'entraînement. Vous vous mesurez l'un à l'autre pour voir lequel d'entre vous a accumulé le plus de points d'ancienneté et peut se vanter d'être un expatrié. Certains sont plus

agressifs, d'autres se comportent de manière plus détournée, mais tôt ou tard, vous arrivez à ce point : *"Depuis combien de temps vivez-vous au Japon ?"* C'est là que je joue mon as : 27 ans. A quelques exceptions près, je remporte la partie ! Mais je ne suis pas là pour me vanter. En fait, c'est tout le contraire. Je suis ici pour avouer qu'après 27 ans de présence dans ce pays, je ne suis toujours pas sûr de bien connaître le pays. Je suis allé à Hokkaidô, j'ai visité les célèbres sites touristiques de Kyôto et de Nara, et pas grand-chose d'autre. Le fait est que j'adore Tôkyô et que, jusqu'à présent, je n'ai trouvé aucune bonne raison de quitter la capitale, même pour une semaine. J'ai passé les 27 dernières années à explorer ses rues et à enregistrer la façon dont la ville, tel un organisme vivant, change constamment et mute sans cesse en quelque chose qui ressemble toujours à la même chose, mais qui est toujours un peu différent. Aujourd'hui encore, lorsqu'on me demande ce

que j'aime au Japon, je réponds toujours que j'aime Tôkyô, pas le Japon. Cette ville a été mon premier amour, et pendant longtemps, je n'étais pas vraiment curieux de voir ce qui se trouvait au-delà de ses limites. Pour être tout à fait honnête, je ne sais même pas pourquoi j'ai atterri au Japon en premier lieu.

Avant d'aller à l'université dans mon pays (en Italie), j'étais à peine conscient de son existence. Pour moi, ce pays appartenait à une autre dimension, juste hors de portée. Il était trop éloigné de moi, tant physiquement que mentalement, pour susciter mon intérêt. Les seules choses que je connaissais du Japon étaient les geishas et les samourais. Et les *anime* aussi. Je n'étais même pas un fan d'arts martiaux. Quand j'étais à l'école primaire, mon meilleur ami s'était inscrit à un cours de judo et s'était cassé le bras. Cela a probablement contribué à me tenir éloigné d'un *dôjô*. Mais je suis quand même venu au Japon, en

1989, attiré par ma petite amie de l'époque. Le Japon était alors un endroit bien différent d'aujourd'hui. C'était la première année de la toute nouvelle période Heisei (voir *Zoom Japon* n°89, avril 2019). L'empereur Hirohito était mort en janvier, et l'économie de bulle battait toujours son plein, l'indice boursier Nikkei atteignant le record absolu de 38 957. Les terrains du quartier de Ginza, à Tôkyô, étaient réputés être les plus chers du monde, atteignant plus de 30 millions de yens (270 000 €) par mètre carré.

Les gens continuaient de travailler dur et de faire la fête, se plaignant seulement un peu de la taxe à la consommation de 3 % introduite en avril. Le yen était en chute libre par rapport au dollar, mais il était encore assez fort pour faire plier mon humble lire italienne.

Tout le monde était fou des *pokeberu* (Pocket Bells, c'est-à-dire la version japonaise des pagers ou téléavertisseurs) et des millions de salariés et d'écolières passaient leur temps à s'envoyer des SMS. Environ un mois avant mon arrivée, la chanteuse et icône culturelle MISORA Hibari était décédée à l'âge de 52 ans. Son dernier single, *Kawa no nagare no yô ni*, a été élu plus tard la plus grande chanson japonaise de tous les temps. Son titre signifie "Comme le débit de la rivière" et, comme l'eau qui coule dans une rivière, les bons moments enivrants ont rapidement été remplacés par des moments étonnamment mauvais.

Je suis retourné au Japon pour de bon en 1992 et j'ai trouvé un endroit plutôt différent: l'indice Nikkei était descendu à 14 309 et la crise du prix des actifs avait inauguré ce qu'on a appelé par la suite la "décennie perdue". Beaucoup de Japonais n'avaient pas encore compris que l'avenir était sombre, car les gens continuaient à dépenser et à voyager à l'étranger. Au Juliana's Tokyo — la discothèque la plus glamour de la capitale — les *body-con girls* (filles vêtues d'une minijupe moulante) faisaient encore la fête comme des folles et la musique était si forte que personne n'avait dû entendre l'éclatement de la bulle. 1992 fut également l'année où, pour la première fois, les fonctionnaires bénéficièrent d'un week-end de deux jours. Pour souligner la position du Japon sur la scène internationale, le président américain George Bush vomit sur les genoux du Premier ministre MIYAZAWA Kiichi lors d'un dîner d'Etat à Tôkyô.

Quant à moi, après avoir terminé l'université et fait mon service national, j'étais enfin libéré de mes obligations, sans emploi, agité, pour la plupart toujours ignorant de la vie, mais impatient de quitter ma ville natale ennuyeuse et endormie pour les lumières de Tôkyô.

Pour la première fois de ma vie, j'étais entouré de signes et de panneaux d'affichage écrits en hiéroglyphes que je pouvais à peine lire. Pendant deux



Loin de l'agitation de la capitale, la province japonaise a tendance à s'éteindre.

ans, j'avais essayé sans conviction d'apprendre ces satanés caractères chinois, mais les quelques centaines que je connaissais étaient à peine utiles. D'un autre côté, je fus ravi lorsque je suis allé au cinéma de découvrir qu'il n'y avait pas d'entracte. C'était, pour moi, la preuve définitive que le Japon était un pays hautement éduqué et éclairé. Lorsque je suis sorti de la salle, j'ai décidé que j'avais trouvé mon paradis. Ou, pour être plus précis, j'étais enfin rentré chez moi.

Cette année, je vais avoir 56 ans. Je suis arrivé au Japon à l'âge de 28 ans, ce qui signifie que j'ai passé autant d'années au Japon qu'en Italie. Je ne crois pas vraiment à la signification secrète des chiffres, à la cabale ou au destin, mais j'ai été frappé par cette coïncidence. A 28 ans, j'avais commencé une nouvelle vie, alors je me suis dit que le moins que je puisse faire à 56 ans serait de saisir ma chance et de faire quelque chose de différent, quelque chose qui sort de l'ordinaire.

Comme voyager au Japon, un pays qui m'est si proche depuis toutes ces années mais que je connais à peine.

Chaque fois que je voyage seul, je suis submergé par les adieux, les embrassades et les baisers. Aussi, lorsque le jour du départ est enfin arrivé, j'ai ressenti une pointe de tristesse, à peine atténuée par les plaisanteries de ma femme (*"attention aux méchants chasseurs d'oyaji qui rôdent dans les rues la nuit à la recherche d'hommes d'âge mûr à tabasser!"*), et j'ai été tenté un instant de déposer mes bagages et de me réfugier dans le bonheur tranquille et chaleureux de la vie domestique. Mais ensuite, elle m'a mis à la porte et c'était terminé.

Dans le train en direction du sud, j'ai ouvert mon sac à dos et commencé à lire le livre que j'avais choisi pour me tenir compagnie: *Les Aventures de Huckleberry Finn* de Mark Twain.

GIANNI SIMONE

Gianni Simone pour Zoom Japon



# HÉROS En quête de Jirochô à Shimizu

**Figure historique hors du commun, l'ancien yakuza est devenu l'un des promoteurs de l'ouverture du pays.**

**A**près deux nuits passées à Shimoda (voir *Zoom Japon* n°107, février 2021), j'ai pris le premier bus en partance pour Toi, sur la côte ouest de la péninsule d'Izu. De là, j'ai traversé la baie de Suruga en ferry pour atteindre ma prochaine destination, Shimizu.

Dès que le ferry a quitté Toi, le Mont Fuji est apparu derrière le cap dans toute sa beauté majestueuse. Je sais que "majestueux" est un mot tellement banal et galvaudé, mais je ne peux pas trouver de meilleur terme pour rendre hommage à une montagne aussi magnifique et parfaite. Ce n'était même pas le meilleur moment pour le voir depuis le ferry. Le vieux Fuji-san est à son meilleur en hiver, lorsque l'air est limpide et que le ciel bleu profond constitue un arrière-plan parfait pour le volcan enneigé. Ce jour-là, il était gris et un peu flou, entouré de nuages blancs et cotonneux. Pourtant, j'ai passé un quart d'heure à le contempler, comme en transe. Parce que, quels que soient la distance et l'angle de vue, le Mont Fuji a un pouvoir quasi-mystique qui vous transfigure, peu importe le nombre de fois que vous le voyez. On ne s'habitue jamais à sa perfection.

Et vous ? Apparemment, j'étais le seul à ne pas pouvoir le quitter des yeux. Mes compagnons – pour la plupart des familles japonaises avec des enfants, et quelques couples – s'empiffraient de *takoyaki* (boulettes de poulpe), de frites et de glace pilée. D'autres somnolaient dans leur siège. Lorsque je me suis réveillé de ma rêverie, je suis allé à l'intérieur, dans la zone climatisée, et j'ai participé au concours de ronflements.

Je dormais encore lorsque, vers midi, notre ferry a fait son entrée triomphale à Shimizu, le quartier portuaire de la ville de Shizuoka. Dommage, car il est considéré – avec Kôbe et Nagasaki – comme l'un des trois plus beaux ports du Japon.

La position idéale de Shimizu au milieu de la côte orientale du Japon en a fait historiquement un site stratégique et un centre commercial important. Même TOKUGAWA Ieyasu, le premier Shogun de l'ère Edo, s'est installé dans cette région lorsqu'il a pris sa retraite, ce qui a entraîné le stationnement d'une garnison navale à Shimizu. Le port a également été ouvert au commerce extérieur en 1899, une décision qui a coïncidé avec l'arrivée de la machine à vapeur et la modernisation industrielle. En commençant par l'exportation de thé vert, le port a commencé à traiter des produits de Shizuoka et de ses régions voisines – d'abord des agru-



*La vision du Mont Fuji réserve toujours un moment magique, voire mystique.*

mes et des conserves, puis des motos et des instruments de musique de renommée internationale. Suzuki et Yamaha sont tous deux implantés dans la préfecture de Shizuoka. Le port a réagi rapidement à l'avènement de l'ère des conteneurs pour devenir l'un des principaux exportateurs du pays et jouer un rôle important pendant la période de forte croissance économique.

Cependant, la scène qui s'est déroulée devant mes yeux lorsque j'ai débarqué était bien différente. C'est peut-être l'heure de la journée où le soleil tape le plus fort sur la ville, mis j'y ai trouvé quoi qu'il en soit une ville complètement endormie, presque dépourvue de population. Ces dernières années, la région a élaboré des plans pour lutter contre la concurrence d'autres ports comme Yokohama et Nagoya, "créer de l'animation" et attirer davantage de touristes. Près du front de mer, par exemple, ils ont construit le S-Pulse Dream Plaza, un complexe commercial standard qui abrite le musée du sushi de Shimizu (le premier du pays), un magasin de football (l'équipe S-Pulse de Shimizu fut l'une des fondatrices de la J-League, le championnat professionnel en 1993) et le Chibi Maruko-chan Land, un musée consacré au personnage d'*anime* créé par SAKURA Momoko, une artiste née à Shimizu. Cependant, bien que j'aime beaucoup *Chibi Maruko-chan*, cette fois, j'étais sur la piste d'un autre personnage, l'une des figures historiques les plus colorées du Japon : Shimizu no Jirochô.

Il pourrait être considéré comme une sorte de

version japonaise de Vidocq ; ce criminel qui devint détective privé et fonda ensuite la police nationale. Jirochô était un yakuza devenu un fonctionnaire et un leader communautaire. Né en 1820, deuxième fils d'un batelier local, il fut adopté par son oncle maternel, un grossiste en riz, qui n'avait pas d'enfant. A l'époque, c'est depuis ce port que les seigneurs féodaux du centre du Japon envoyaient leur tribut annuel en riz à Edo, et les compagnies maritimes locales avaient beaucoup de pouvoir.

Lorsque son père adoptif décéda en 1835, Jirochô prit la tête de la famille, mais il aimait jouer et se battre. Il finit par abandonner son commerce et devint un *bakuto* (joueur itinérant), s'impliquant dans le crime organisé (les prédécesseurs des yakuza modernes) et tuant quelques personnes au passage. Il finit par devenir le chef d'un gang de 600 personnes.

Pendant les 20 années suivantes, Jirochô vécut une vie de fugitif, constamment poursuivi par la police. Cependant, pendant le *bakumatsu* (les 15 dernières années du règne des TOKUGAWA), il devint un partisan des forces impériales tout en essayant de concilier les nouvelles autorités de Meiji et les anciens dirigeants des TOKUGAWA qui s'étaient affrontés à plusieurs reprises autour de Shimizu et en mer. Dans un épisode particulier, par exemple, il aida à récupérer les corps des marins tués dans une bataille navale entre les forces du shogunat et les navires impériaux et à organiser des funérailles appropriées pour eux. A cette oc-

casation, il prononça une phrase devenue célèbre : *"Quand on meurt, chacun devient un bouddha. Il n'y a aucune différence entre l'armée gouvernementale et une armée rebelle."* Ou peut-être est-ce une invention de son fils adoptif qui, en 1884, publia un livre sur sa vie, faisant de lui un héros populaire. En ce qui concerne Jirochô, l'histoire et la légende sont peut-être indissolublement liées, mais il n'en reste pas moins que, grâce à ses actes, ses crimes passés ont été pardonnés et qu'en 1868, le gouverneur général lui demanda d'assurer la sécurité du port de Shimizu, achevant ainsi sa transformation de hors-la-loi en agent public. Que ce soit en tant que criminel ou en tant que fonctionnaire, Jirochô était un leader né. Il utilisait son charisme (et peut-être même son ancienne réputation de personne à ne pas contredire) pour aider à résoudre les conflits entre les gangs et les empêcher de menacer les entreprises locales. En même temps, il avait un sens aigu de la communauté et travaillait sans relâche pour améliorer l'éducation et l'économie de Shimizu.

Après avoir laissé mon sac à dos à l'hôtel, je suis revenu sur mes pas jusqu'au front de mer où je savais que je trouverais certains des sites liés à la vie de Jirochô. La paisible rivière Tomoe, avec ses yachts et ses oiseaux de mer se prélassant au soleil, donnait presque à la région l'aspect d'une station balnéaire, mais les arcades de boutiques fermées et les vieux bâtiments en ruine rappelaient une réalité un peu plus dure.

C'est près de la rivière que j'ai trouvé la maison natale de Jirochô, un bel exemple, presque pittoresque, de maison de marchand de cette époque. Bien qu'elle soit longue et étroite, elle était étonnamment bien éclairée et possédait un atrium contenant un puits. Les deux vieilles dames, après avoir surmonté leur surprise de voir un étranger à leur place, m'ont fait asseoir devant un grand écran de télévision pour regarder une vidéo retraçant l'histoire de cet homme. Elles m'ont ensuite raconté qu'en 1854, la maison avait été endommagée par un gros tremblement de terre et que le deuxième étage avait été ajouté pendant les réparations.

Mon pèlerinage m'a ensuite conduit à Suehiro. A la fin de sa vie, Jirochô a essayé de redorer son image en s'impliquant dans de nombreux projets philanthropiques, dont l'ouverture de ce pavillon pour marins. Le bâtiment actuel n'est qu'une copie, mais il a été construit en se référant à des photos d'époque et comprend des portes coulissantes, des poteaux de soutien et d'autres éléments qui appartenaient au pavillon d'origine. Lorsque j'ai grimpé au deuxième étage, j'ai eu la surprise de trouver cinq personnes assises sur le tatami et regardant dans ma direction ; deux enfants en kimono feuilletaient un livre tandis qu'un homme à droite, beaucoup plus grand que les autres, tenait une sorte de longue canne



Après avoir fait régner une certaine terreur, le yakuza est devenu un homme de bien aujourd'hui encore vénéré.

à la main. Après m'être remis de ma surprise, j'ai compris qu'il s'agissait de mannequins et, comme je l'ai appris par une plaque placée devant les tableaux, le grand type était un professeur d'anglais aux yeux bleus. Il s'avère que Jirochô voulait que les habitants de la ville soient prêts pour l'ouverture imminente du port de Shimizu au commerce international en apprenant l'anglais. Il n'a jamais lui-même reçu d'éducation formelle, mais il pensait que l'étude de l'anglais était importante pour la jeunesse locale. Ce n'est là qu'un exemple de la manière dont le personnage, devenu un membre respecté de la communauté, a essayé d'améliorer l'économie locale. Il a notamment poussé à l'expansion du

commerce du thé et a demandé la modernisation du port afin qu'il puisse accueillir les grands navires à vapeur étrangers. Il a également fondé une compagnie maritime pour assurer des liaisons régulières avec Yokohama.

Finalement, après avoir survécu à une vie difficile, à d'innombrables guerres de gangs, et même à un an de prison alors qu'il était sexagénaire, il succomba à un rhume, en 1893. Il avait 73 ans. Cependant, sa célébrité lui a survécu puisque des dizaines de romans, de films, de séries télévisées et même une série animée ont contribué à magnifier sa figure, transformant l'ancien joueur violent en une sorte de Robin des Bois.

G. S.



# ÉCOLE **Au service de ceux qui rament**

**Face à l'incapacité du système scolaire à accepter les élèves différents, une école de Tahara les accueille et les forme.**

**L**a ligne à voie unique Atsumi dans la préfecture d'Aichi relie Toyohashi à la gare de Mikawa Tahara, située à 18 kilomètres. Chacun de ses dix trains de trois voitures est peint d'une couleur différente et porte le nom d'une fleur. Celui dans lequel j'ai pris place est le Tsubaki (camélia) de couleur verte.

Je n'avais jamais entendu parler de la ville de Tahara ni de la péninsule d'Atsumi, semblable à un pénis, où elle se trouve, jusqu'à ce que je lise un article dans le quotidien anglophone *Japan Times* sur Yuzuriha Gakuen, une organisation à but non lucratif qui gère un institut pour les *futôkô*, ces élèves qui refusent d'aller à l'école. Comme mon voyage m'avait conduit à Nagoya, je leur ai envoyé un courrier et ils m'ont invité à visiter leur école. *"Nous sommes sur le point d'entrer dans la période des vacances d'été, disait leur courrier, le moment est donc bien choisi car nous avons beaucoup de temps libre. Vous pourrez séjourner chez nous. Toutes les chambres ont une vue sur l'océan. Vous pourrez également voir le coucher de soleil sur la baie de Mikawa."*

KUTSUNA Tomohiko et Kazuko, fondateurs et directeurs de l'école, dirigent Yuzuriha Gakuen depuis 2001. Kazuko était auparavant enseignante dans un collège, mais elle a décidé de quitter son poste après être entrée à plusieurs reprises en conflit avec la direction au sujet de la façon dont le système scolaire traitait les élèves, en particulier les enfants aux capacités et aux besoins, particuliers qui n'entraient pas dans le moule du système éducatif uniforme du Japon. *"Dans ce pays, il n'y a qu'une seule façon de faire les choses. Tu dois avoir la même apparence, utiliser le même papier et faire exactement comme tout le monde. Si tu ne le fais pas, ton professeur ou tes camarades de classe (parfois les deux) te malmenent"*, m'a-t-elle confié.

L'étape suivante pour Kazuko a été d'ouvrir une école libre avec Motohiko, qui est peintre. *"Nous avons commencé avec deux élèves et nous en avons maintenant environ 80. Jusqu'à présent, quelque 370 enfants ont terminé le lycée alors qu'ils étaient sous notre responsabilité."* Certains d'entre eux sont à Yuzuriha Gakuen depuis 12 ans. *"Chacun d'entre eux a une histoire. Pour nous, la meilleure récompense est de les voir à l'école, année après année, surmonter leurs problèmes et construire leur propre vie"*, raconte-t-elle.

Elle me montre de magnifiques dessins réali-



KUTSUNA Tomohiko et Kazuko ont créé le Shiokaze no denwa pour garder le lien avec les disparus.

sés avec des crayons de couleur. *"Cette fille en particulier est devenue une peintre assez douée"*, dit-elle. *"Elle a fait ces dessins quand elle était à l'école primaire. Aujourd'hui, elle doit avoir environ 26 ans. J'apprécie qu'ils restent en contact même après avoir quitté notre école. Nous avons souvent des nouvelles d'eux, par exemple lorsqu'ils se marient ou ont un bébé."*

*"En janvier dernier, nous avons été invités au mariage de l'un de nos anciens élèves. Il est exceptionnellement intelligent. Lorsqu'il fréquentait le collège public, il était tellement en avance sur ses camarades de classe qu'il comprenait instantanément tout ce que son professeur lui expliquait et n'avait même pas besoin de prendre des notes. Mais cela mettait le professeur en colère car il considérait son comportement comme un manque d'effort. Cela lui a valu d'avoir un comportement assez violent. Il gardait une batte de baseball près de lui et cassait les choses quand quelque chose n'allait pas. Cependant, nous l'avons pris en charge et avons pu le maintenir dans le droit chemin"*, raconte-t-elle.

Un jour, il a dû retourner dans son ancienne école pour passer ses examens, et bien sûr, il a très bien réussi, obtenant même un score parfait de 100 points en mathématiques, mais le professeur l'a accusé de tricher. *"Vous voyez, il avait du mal à croire qu'un enfant qui n'allait même pas à l'école puisse réussir aussi bien"*, dit

Kazuko. *"C'est dire à quel point le système scolaire peut être tordu et désemparé. Ils ne sont absolument pas préparés à sortir des sentiers battus et à accepter des enfants qui sont en quelque sorte différents. Heureusement, nous avons pu l'inscrire dans un lycée spécial pour élèves surdoués et il a ensuite obtenu un diplôme de la prestigieuse université de Nagoya."*

Cette nuit-là, j'ai dormi dans l'appartement situé à côté de l'école, où les enseignants, les bénévoles et certains des élèves vivent pendant l'année scolaire. Pris en sandwich entre la côte et une colline couverte d'une épaisse forêt, l'endroit est peuplé d'insectes et d'autres créatures diverses. En montant les escaliers menant à ma chambre, j'ai remarqué qu'il y avait des dizaines de grosses araignées un peu partout, et dans le parking devant le bâtiment, j'ai fait une rencontre plutôt surréaliste avec un gros crapaud. *"Les volontaires sont habitués à cet endroit, ils ne les remarquent plus"*, explique Kazuko en riant.

Il y avait une autre raison à ma visite à Yuzuriha Gakuen. En 2018, les KUTSUNA avaient installé dans l'enceinte de l'école une cabine téléphonique avec un téléphone noir déconnecté pour les personnes cherchant à se connecter avec des proches qu'elles avaient perdus. Ils l'avaient appelée *Shiokaze no Denwa* (le téléphone de la brise marine) s'inspirant de *Kaze no Denwa*



(le téléphone du vent), une cabine similaire construite à Ôtsuchi, l'une des villes de la préfecture d'Iwate touchée par le séisme et le tsunami de 2011. Créée par le paysagiste SASAKI Itaru dans son jardin surplombant l'océan, cette cabine a attiré des dizaines de milliers de personnes du Japon et de l'étranger cherchant à "parler" à ceux qu'ils avaient perdus. Elle a aussi inspiré le cinéaste SUWA Nobuhiro. Il a réalisé *Kaze no Denwa* en 2020 qui a notamment été présenté au festival de Berlin. Le décès de ma mère, un an auparavant, m'avait durement touché, probablement parce qu'elle avait été si soudaine et inattendue, et je sentais que je n'avais pas encore eu le temps de lui dire au revoir, alors le lendemain matin, je suis entrée dans la cabine téléphonique en bois rouge et j'ai appelé maman.

Les KUTSUNA avaient leur propre raison de créer *Shiokaze no Denwa* : ils voulaient pouvoir rester en contact avec une élève qui s'était suicidée en 2009, à l'âge de 18 ans. *"Maki était arrivée ici trois ans après l'ouverture de l'école",* m'a raconté Kazuko alors que nous étions assis sous la tonnelle, au son des cigales. *"Elle était en deuxième année de collège. Elle avait le syndrome d'Asperger et la plupart de ses professeurs l'avaient traitée durement parce qu'ils ne comprenaient pas son état. Même pour nous, c'était un gros apprentissage."*

Lorsque Maki est arrivée à Yuzuriha Gakuen, elle avait commencé à penser à mettre fin à ses jours. *"Finalement, elle a passé cinq ans avec nous, mais plus d'une fois elle a essayé de se suicider en prenant des pilules, et elle a fini par réussir",* raconte Kazuko. *"Juste avant de terminer le lycée, elle est venue nous voir, et quand elle est partie, elle s'est retournée vers moi et j'ai vu quelque chose dans ses yeux. Je me souviens encore de son regard. C'est la dernière fois que nous l'avons vue."*

Quand elle a mis fin à ses jours, les KUTSUNA ont sérieusement envisagé d'arrêter. *"Nous avions atteint nos limites et nous considérons sa mort comme un échec",* explique Kazuko. *"Puis quelque chose s'est produit : au lieu de nous reprocher de ne pas avoir fait plus pour leur fille, ses parents sont venus nous remercier. Notre école, ont-ils dit, avait donné à Maki cinq années de plus à vivre. Je suppose qu'ils ont compris nos sentiments et qu'ils nous ont encouragés à continuer. Et c'est ce que nous avons fait."* De temps en temps, Kazuko et Motohiko vont dans la cabine et parlent à Maki. *"J'ai l'impression qu'elle est toujours là. C'était une fille tellement gentille qui aimait faire du pain. Elle nous manquera toujours."*

Après le déjeuner, ils m'ont conduit au cap Irago, à l'extrémité de la péninsule d'Atsumi, où je dois prendre le bateau. Le côté sud du cap pos-

sède de belles plages de sable avec des dunes ondulées faisant face à l'océan Pacifique. C'est un spectacle idyllique, mais Motohiko m'a prévenu que les fortes vagues de l'océan peuvent être mortelles si l'on ne fait pas attention.

Il est temps de dire au revoir. Je ne peux qu'admirer des personnes comme Kazuko et Motohiko qui parviennent à s'attaquer à des problèmes psychologiques et mentaux si difficiles et à soutenir tous ces jeunes et leurs familles. Malgré toute la sympathie que je peux éprouver pour ces enfants, je sais que je ne pourrais jamais faire ce que les KUTSUNA accomplissent jour après jour. Je ne peux qu'imaginer le poids émotionnel de leur travail. Mais là encore, appeler cela un travail est trompeur. C'est une mission, pure et simple, née d'une conscience aigüe de l'incapacité de la société à soutenir les personnes qui ne se conforment pas à certaines attentes comportementales. Je me souviendrai toujours de notre rencontre et de mon appel téléphonique à ma mère.

Je me suis installé dans le ferry et j'ai repris la lecture de mon roman. J'ai appris par la suite que la mère de Mark Twain était morte alors qu'il avait 54 ans — le même âge que le mien lorsque j'ai reçu le coup de fil de ma sœur m'annonçant que notre mère nous avait quittés.

G. S.

## FICTION James Bond et les perles

**Célèbre pour sa perliculture et ses plongeuses, la cité portuaire de Toba a aussi accueilli l'espion britannique.**

**J**e possédais un mauvais pressentiment sur Toba avant même que le ferry ne pénètre dans sa jolie crique isolée. La cité portuaire (17 494 habitants) est connue pour deux choses : les perles et les espions. L'île aux perles de Mikimoto est ce qui attire la plupart des touristes. Le roi de la perle de culture, mondialement connu, est synonyme d'élégance classique, et les MIKIMOTO ont construit une ode à leur empire de la bijouterie sur une petite île juste au large de la côte. L'île est reliée au continent par une passerelle en acier blanc et en verre peu traditionnelle, qui ressemble plus à une passerelle d'aéroport qu'à un pont.

Et puis il y a le lien entre Toba et Bond, James Bond. Le cinquième volet de la saga de l'espion britannique, *On ne vit que deux fois* (*You Only Live Twice*), a été tourné en grande partie au Japon (voir *Zoom Japon* n°71, juin 2017) et Toba fut l'un des endroits où il s'arrêta sur son chemin entre Tôkyô et l'île de Kyûshû. A l'époque de la

sortie du film, en 1967, les plongeuses de perles de la région étaient déjà devenues une attraction touristique et 007 ne pouvait que s'y rendre. Les *ama* — comme on appelle ces plongeuses au Japon — et leur lien avec Bond-san ont été la principale raison de ma visite, car je ne suis pas amateur de perles et de bijoux (c'est le domaine de ma femme).

Dans la maison d'hôtes où je logeais, j'ai trouvé un livret de 52 pages en anglais publié par l'association touristique de la ville de Toba, qui répertorie tous les endroits merveilleux de la région. J'ai essayé de trouver quelque chose à faire, mais tout était uniformément peu inspirant. Je suis donc sorti pour me promener. C'est en arrivant sur le front de mer que j'ai appris l'horrible vérité sur Toba : la ville semblait être restée bloquée dans le "bon vieux temps" de l'ère Shôwa (1926-1989), et je ne dis pas ça comme un compliment. La pièce de résistance de Toba est le Kinpogan, un hôtel qui, j'en suis sûr, fut l'endroit le plus glamour de la ville lorsqu'il a ouvert ses portes dans les années 1960, probablement pour profiter des fans et des journalistes enrégés qui suivaient Sean Connery partout où il allait. Par miracle, il existe toujours, bien que ses étages supérieurs

ressemblent à un mélange entre un donjon et une ruine industrielle. A côté du Kinpogan, le Tiara Café a eu le bon goût de fermer il y a longtemps. En jetant un coup d'œil par ses fenêtres poussiéreuses, je peux voir un fouillis de tables, de chaises et d'autres objets non identifiés empilés les uns sur les autres.

Nous ne savons pas où 007 a séjourné à son arrivée à Toba, mais il ne semble pas non plus avoir été particulièrement charmé par l'endroit. Parti de la gare de Tôkyô pour sa mission, il a été informé par l'agent Tiger que *"nous prendrons l'express pour Gamagôri, sur la côte sud, et l'hydroptère du soir pour traverser la baie d'Ise jusqu'au port de pêche de Toba. Nous y passerons la nuit. Il s'agit d'un voyage lent vers Fukuoka dans le but de vous former et de vous éduquer. Il est nécessaire que je vous familiarise avec les coutumes et le folklore japonais afin que vous fassiez le moins d'erreurs possible."*

A leur arrivée à Toba, Bond en avait assez de son immersion totale dans le mode de vie japonais et, comme l'explique l'auteur Ian Fleming, *"il était heureux lorsqu'on le laissait enfin seul dans sa chambre d'une délicatesse exaspérante, avec l'habituelle petite théière, la petite tasse et la petite sucrerie enveloppée dans du papier de riz"*.

Peut-être sous l'influence de Bond, j'ai élaboré ma propre mission : profiter gratuitement des attractions touristiques de Mikimoto. Certes le musée Mikimoto et l'Ama Show sont peut-être intéressants, mais je ne suis pas prêt à déboursier 1 500 yens pour eux. Je n'entrerai pas dans les détails, mais s'introduire dans l'Île aux Perles a été un jeu d'enfant.

L'île est entièrement consacrée à MIKIMOTO Kôkichi, le fondateur de l'entreprise. Il est la première personne à avoir produit une perle semi-sphérique de culture et a ensuite obtenu un brevet pour la "méthode d'enveloppement" des perles rondes. Il les décrivait comme des "perles destinées à orner le cou de toutes les femmes du monde". Je suis sûr que ma femme serait d'accord avec lui.

Le Japon est connu pour produire de magnifiques perles depuis très longtemps. En fait, on trouve des descriptions de perles dans le *Nihon Shoki*, la plus ancienne histoire écrite du Japon, ainsi que dans le *Man'yôshû*, le plus ancien livre de poésie du pays. En outre, un chapitre consacré à l'histoire du Japon dans les célèbres *Archives des trois royaumes* de la Chine mentionne également qu'une des anciennes reines du Japon a envoyé 5 000 perles en Chine.

MIKIMOTO Kôkichi est né en 1858. Il est le fils aîné d'une famille qui tenait un magasin de nouilles à Toba. C'était un homme d'affaires né, et après avoir découvert les perles — et leur prix élevé — il a commencé à faire des expériences jusqu'à ce que, en 1893, il devienne la première personne au monde à créer des perles de culture. 6 ans plus tard, il ouvrait sa première bijouterie dans le quartier branché de Ginza, à Tôkyô, un site qu'il occupe toujours. Le musée vous apprend tout ce qu'il faut savoir sur les perles et présente même des œuvres d'art étonnantes, comme une réplique à l'échelle de la pagode à cinq étages de Hôryû-ji, un célèbre temple de Nara, fabriquée avec 12 760 perles, et un *obi* (ceinture) de kimono orné de perles, exposé à Paris en 1937.

La démonstration des *ama* est courte, rapide et fausse. Une goélette les transporte près du quai de l'île, où elles plongent dans la mer et en ressortent quelques secondes plus tard en brandissant un ormeau dissimulé depuis le début dans les plis de leur combinaison de plongée. "Pour Bond, écrit Ian Fleming dans son roman de 1964, elles semblaient toutes belles dans la douce lumière du soir... les fesses luisantes et musclées, fendues par la corde noire, la puissante lanière autour de la taille avec son chapelet de poids ovales en plomb." Hélas, les dames que j'ai vues en action étaient entièrement vêtues puisqu'elles portaient des combinaisons blanches intégrales. On aurait dit qu'elles allaient à la potence.

Les *ama* d'aujourd'hui — du moins celles qui se produisent devant les touristes — ont peut-être



Les célèbres pêcheuses de perles ne sont plus aussi nombreuses que par le passé.

été réduites au rang d'attractions de cirque, mais ce sont des femmes fortes et farouchement indépendantes qui, depuis près de deux millénaires, défient les stéréotypes de genre en plongeant pour trouver des perles, des huîtres, des ormeaux et des algues. En raison du déclin de la vie marine et des nouvelles technologies, leur nombre a diminué. En 1956, lorsque l'ethnographe italien Fosco Maraini leur a consacré un livre célèbre, on en comptait près de 17 600 dans tout le pays ; en 2010, il n'en restait plus que 2 174.

*Ama* mis à part, Toba a un autre problème : sa population diminue rapidement. Au cours des années cinquante et 60, elle a oscillé autour de 30 000 personnes. L'exode apparemment inéluctable des jeunes générations a commencé dans les années quatre-vingt-dix et s'est accéléré au cours des 20 dernières années, la ville a perdu quelque 7 000 résidents. L'une des conséquences de cette hémorragie démographique, associée au vieillissement général du pays, est que l'on trouve des *akiya* (maisons abandonnées) partout. Le quartier près de ma maison d'hôtes, par exemple, était assez vieux et délabré, un peu comme le quartier du port de Shimizu. À part quelques maisons modernes, le style dominant était l'habituel "traditionnel-pratique" : façade en bois à l'ancienne et côtés en tôle ondulée. Et beaucoup d'*akiya*, bien sûr, qui, ensemble, forment une sorte de musée architec-

tural en plein air de l'ère Shôwa. C'est une partie de Toba que la plupart des touristes, attirés par l'opalescence nacrée de Mikimoto et les lumières pas si brillantes de la jet set locale, ne voient jamais. Et pourquoi voudraient-ils la voir de toute façon ? Ils ont probablement leur propre ensemble de bâtiments délabrés non loin de chez eux.

Malheureusement, ces maisons n'ont aucune valeur intrinsèque. Peu d'acheteurs souhaitent acquérir une maison qu'ils devront ensuite remettre en état. Les enfants des propriétaires, qui vivent probablement dans une grande ville, la laissent donc en l'état, se délabrant lentement. Certains proposent même leur maison gratuitement ; au moins, ils n'auront pas à payer la taxe foncière ou l'équipe de démolition. J'aime ces bâtiments. Ils sont souvent couverts de lierre et de vignes ; ils ont une histoire et un certain caractère, pas comme ces affreux préfabriqués qui envahissent toutes les banlieues du Japon.

Sur le chemin du retour vers la maison d'hôtes, j'étais encore perdu dans mes pensées lorsque j'ai eu la plus grande des surprises : un petit mémorial en pierre se dressait, tout seul, dans un terrain abandonné, clôturé, couvert de mauvaises herbes et adossé aux habituels murs rouillés. Le panneau bilingue indiquait : lieu de naissance du roi de la perle, MIKIMOTO Kôkichi.

G. S.



# PLAGE Les héritiers de la tribu du soleil

**Haut lieu de la construction navale, Innoshima a perdu de sa superbe, mais elle conserve tout son charme.**

Seules six personnes m'ont rejoint sur le petit bateau blanc qui allait me conduire d'Imabari, sur l'île de Shikoku, à Innoshima, l'une des quelque 3 000 îles disséminées dans la mer Intérieure. Il s'agissait manifestement de navetteurs locaux qui souhaitaient que leur trajet soit aussi rapide et sans incident que possible. J'ai été le seul à opter pour le pont supérieur afin de respirer l'air frais et salé. C'était une matinée magnifique — un ciel bleu parsemé de quelques nuages gris et blancs. Je pouvais voir deux des ponts du Shimanami Kaidô (voir *Zoom Japon* n°41, juin 2014) et, au loin, un petit port avec un groupe de grandes grues vert pâle travaillant sur deux énormes cargos. C'était Innoshima, l'une des plus grandes îles de la région, et le port de Habu, ma destination finale.

Innoshima était autrefois le quartier général des pirates Suigun, actifs au Moyen Âge. Aujourd'hui, cependant, c'est un endroit beaucoup plus décontracté et accueillant. Habu, en particulier, est une ville qui bouge à son propre rythme, et parfois ne bouge pas du tout ; un endroit où les vieux hommes portant des casquettes de baseball décolorées par le soleil et des chapeaux à bords courts restent assis pendant des heures sur le front de mer à regarder le va-et-vient d'un flot sans fin de bateaux et de ferries.

Au début du siècle dernier, Innoshima était un centre de construction navale en plein essor, et Habu servait de logement aux milliers d'ouvriers. Seuls quelques chantiers navals ont survécu et la ville elle-même ressemble davantage à un village de pêcheurs endormi, mais le port est loin d'être mort.

Habu est la quintessence de la ville maritime. La zone située derrière les docks m'a rappelé les petits villages de pêcheurs près de ma ville natale ; des maisons en bois serrées les unes contre les autres où, pour une fois, se promener sans but et même se perdre est un vrai plaisir. On a l'impression qu'il y a des gens qui vivent derrière ces portes, même si on ne voit presque personne dans la rue à 9 heures du matin. La plupart des magasins étaient encore fermés, le seul ouvert était le marchand d'alcool. Pourtant, la rue commerçante — la charmante Ai Habu Dôri — était beaucoup plus animée que la galerie fantôme d'Imabari. Il y avait même un magasin de lingerie !

Après avoir exploré tous les coins et recoins, il était temps de remplir mon estomac. J'avais en-

vie de goûter à la spécialité d'Innoshima, l'*in'oko*, une version locale du plat emblématique de Hiroshima — une crêpe *okonomiyaki* en couches — où le *soba* a été remplacé par l'*udon*. Hélas, les trois établissements étaient fermés, mais j'ai quand même mangé mes *udon* adorés. Le modeste restaurant que j'ai trouvé proposait toutes sortes d'assortiments somptueux pour le déjeuner, et après avoir pesé toutes les options, j'ai opté pour un combo soupe *udon* et *tempura* sur riz — l'un des meilleurs repas de tout mon voyage.

Comme dans de nombreux restaurants locaux, la télévision était allumée et le bulletin météo a attiré mon attention. Le redoutable typhon n°10 s'approchait rapidement du Pacifique. Le festival *Awa Odori* de Tokushima (voir *Zoom Japon* n°53, septembre 2015) avait déjà été annulé pour des raisons de sécurité. Selon la dame à l'air inquiet qui apparaissait à l'écran, les deux jours suivants seraient marqués par le vent et la pluie, avec des vagues pouvant atteindre 3,5 mètres — juste au moment où la moitié de la population du Japon prévoyait de partir pour les fêtes d'*Obon* (la fête des morts à la mi-août). Le 15, en particulier, la pleine lune rendrait les choses encore plus difficiles, et il a donc été conseillé à tout le monde de ne pas se promener sur la plage ou sur le front de mer.

Après le déjeuner, il était temps de prendre le bus et de se rendre de l'autre côté d'Innoshima pour une baignade bien méritée. J'ai quitté Habu en pensant que cela ne me dérangerait pas de passer un peu de temps là-bas.

La scène que j'ai trouvée en arrivant à la plage de Shimanami était assez surréaliste et montrait clairement à quel point l'attitude des gens vis-à-vis

de la baignade et de la fréquentation des plages avait changé ces dernières années. La plupart des adultes, et même quelques enfants, étaient entièrement vêtus, exposant le moins de peau possible aux rayons du soleil. Lorsqu'ils n'étaient pas dans l'eau, beaucoup restaient à l'intérieur des tentes qu'ils avaient montées sur la plage de sable ou dans le parc adjacent, sous un arbre. En fait, les amateurs de plage étaient bien moins nombreux que ceux qui préféraient payer cher pour aller à la piscine, beaucoup plus fréquentée, de l'autre côté de la route. Ce qui était logique quand on y pense : pourquoi se salir dans le sable quand on peut profiter d'une piscine propre et chlorée, et côtoyer d'autres personnes entièrement vêtues ?

Heureusement, les jeunes ont fait de leur mieux pour équilibrer les choses. Les "rebelles" locaux étaient sur la plage, se tortillant, criant et suintant les hormones par tous les pores. Les plus audacieux sont même allés jusqu'à sauter dans l'eau depuis la promenade de 3 mètres de haut, ignorant audacieusement un panneau interdisant un tel comportement dangereux et imprudent. J'avais l'impression de regarder un remake de *Passions juvéniles* (*Kurutta kajitsu*), le film de 1956 qui a lancé la trop brève période dominée par cette génération méchamment gâtée qu'on avait baptisée "la tribu du soleil" (*taiyôzoku*). Leur version contemporaine n'a peut-être pas leur méchanceté et leurs tendances nihilistes, mais comme ces morveux du milieu des années cinquante, ils adorent la déesse du soleil et savent comment s'amuser.

La plage de sable brun-orange était un peu trop fréquentée à mon goût, et de mon point de vue sur la promenade, je pouvais voir des groupes de méduses menaçantes flotter près des baigneurs. Je me suis donc excusé et je suis parti à la recherche du phare. Le détroit qui sépare Innoshima de Mukaishima était autrefois une route maritime très fréquentée, et un phare a été construit en 1894 pour guider les navires. A proximité, j'ai trouvé un bâtiment en bois. Érigé en 1910, il était chargé de transmettre des informations sur les courants de marée aux navires qui passaient par là. Il a été fermé en 1954 et transformé en Lighthouse Memorial Hall, aujourd'hui patrimoine du génie civil.

Le phare d'un blanc pur surplombe une autre plage de sable qui, ce jour-là, n'était occupée que par quelques personnes. Je les ai rejoints dans l'eau chaude, entourée de ces deux produits issus de l'ingéniosité humaine, historiquement importants : le petit phare sur ma gauche et le massif pont Ôhama sur ma droite. Pendant quelques instants, je me suis laissé flotter parmi les algues. Puis une méduse solitaire est arrivée et j'ai filé pour retrouver la sécurité de la plage.

G. S.



La mer Intérieure abrite de nombreuses plages.

# HISTOIRE **Impression de vide à Hiroshima**

**La ville, qui a subi le feu atomique le 6 août 1945, a perdu ce jour-là une bonne partie de son âme.**

**L**orsque j'ai atteint Hiroshima (voir *Zoom Japon* n°68, mars 2017) — la dernière étape de mon voyage — le typhon m'avait presque rattrapé, j'ai donc rapidement laissé mon sac à dos à l'hôtel et je suis sorti me promener. Ma première destination a inévitablement été le Mémorial de la paix, le bâtiment — également connu sous le nom de dôme de la bombe A — qui est devenu le symbole de la ville. C'est aussi son aspect le plus frappant, non seulement parce que c'est le plus célèbre rappel de la tragédie, mais aussi parce qu'il transmet de manière directe, sans filtre et tangible la matérialité de la destruction.

Le Mémorial est généralement filmé ou photographié de loin ; nous ne voyons que le squelette d'un bâtiment, une coquille vide. Selon l'humeur et l'inclination, les restes du dôme qui coiffe le bâtiment ressemblent soit à un chapeau finement ciselé, soit à une couronne d'épines, transformant la ville entière en un nouveau Christ de l'ère nucléaire. Ce n'est que de près qu'il révèle ses entrailles pourries - les murs de briques nus et les poutres de bois brisées. Vu de loin, le Dôme est presque beau, mais quand on s'approche et qu'on jette un coup d'œil à l'intérieur, on est confronté à la laideur de la guerre, de la mort et de l'annihilation insensée.

A ce moment-là, mon humeur reflétait le ciel qui s'assombrissait. Ma femme, qui avait visité Hiroshima il y a quelques années, m'avait incité à visiter cette ville de la paix, mais j'avais des sentiments mitigés à ce sujet. En effet, parler de cet endroit sera toujours délicat en raison de son histoire et de sa signification, des nombreuses choses qui ont été dites à son sujet et de celles qui restent souvent inexprimées.

De manière assez choquante, Hiroshima est devenu un site touristique dès la fin de la guerre — le genre de destination morbide qui attire aujourd'hui les amateurs de "tourisme noir". Les soldats américains ont afflué pour voir ce que la bombe atomique pouvait accomplir — et acheter quelques souvenirs atomiques — et les autorités locales ont accepté le nouveau rôle de la ville. Après tout, Hiroshima avait perdu près de 80 % de son économie, et le tourisme était considéré comme un moyen viable de remettre la ville sur pied. Dans le processus, Hiroshima a été transformée en victime - le symbole du mouvement anti-guerre et antinucléaire.

Pourtant, pendant de nombreuses années, son



*Depuis son atomisation, la cité est devenue le symbole du combat en faveur de la paix dans le monde.*

identité a été étroitement associée aux militaires et aux ambitions impériales du Japon, à commencer par la guerre sino-japonaise (1894-95). A l'époque, la Cour impériale et la Diète avaient quitté Tôkyô pour s'installer à Hiroshima afin de mieux superviser les opérations. Les guides touristiques d'avant-guerre mettaient d'ailleurs fortement en avant les sites commémoratifs et militaires qui célébraient la victoire du Japon. Aujourd'hui, en revanche, le parc du château de Hiroshima est décrit comme un petit héritage pittoresque de l'histoire ancienne, sans lien avec le présent, en oubliant de mentionner que, pendant la guerre sino-japonaise, il avait servi de quartier général impérial.

Cette nuit-là, j'ai souvent entendu de ma chambre d'hôtel le bruit d'un tonnerre sourd qui approchait. Ce n'est que le lendemain matin que j'ai compris que le bruit ne venait pas du ciel mais des tramways, ces trains urbains au charme

inépuisable qui suivent leur propre chemin sans se soucier du trafic automobile qui les entoure. En effet, la meilleure façon de connaître Hiroshima est de prendre ses tramways, bon marché et fiables. Ils vont presque partout et vous donnent une assez bonne idée de ce à quoi ressemble la ville.

Cependant, ce que j'ai vu m'a mis dans un état second : des bâtiments anonymes et fades partout, rue après rue après rue. D'accord, la ville a été pulvérisée à la fin de la guerre, mais j'espérais voir au moins quelques maisons des années 1960 ou 1970. Voici une ville qui vit suspendue entre deux extrêmes : d'un côté, Hiroshima est l'un des endroits les plus célèbres et les plus reconnaissables au monde. Vous ne connaissez peut-être pas son emplacement ou son aspect, mais vous savez ce qu'il représente. De l'autre côté, cependant, ces boîtes blanches, beiges et grises sans vie pourraient se trouver n'importe où. Au sol, c'est





Hiroshima avant sa destruction possédait un certain charme, disparu depuis sa reconstruction.

un non-lieu ; une ville qui a été dépouillée de tout ce qu'elle avait. Cela peut ressembler à une ville, mais elle n'a pas de caractéristiques. C'est vraiment terrifiant.

Je connais des habitants de Hiroshima, et je sais combien ils aiment leur ville et combien ils y sont loyaux et attachés. Je doute qu'ils soient d'accord avec mon point de vue. Mais c'est ce que j'ai honnêtement ressenti pendant que le tramway me conduisait d'un endroit à l'autre. Plusieurs Japonais m'ont dit que lorsqu'ils ont visité l'Europe, ils se sont sentis opprimés par la quantité d'histoire, d'art et de culture qui les entourait partout où ils allaient. Quelqu'un m'a raconté qu'elle avait l'impression d'étouffer. Je vivais exactement le contraire : Je me suis retrouvé dans le vide. Je n'arrivais pas à saisir l'essence de cette ville.

Pour sortir de ma mélancolie, j'ai sauté dans le tramway n°1 et l'ai pris jusqu'à son terminus : le port de Hiroshima. J'ai évité le terminal des ferries et j'ai marché un peu jusqu'à un petit port. Tous les ports se ressemblent, mais chacun a son propre caractère. Celui-ci était spectaculairement sans prétention, abritant des bateaux de pêche bleus rouillés, quelques yachts d'apparence modeste et un remorqueur solitaire. Des cordes et des filets partout, quelques poissons nageant parmi les débris, et cette puissante odeur d'eau salée omniprésente. J'ai été instantanément transporté à Yokohama, où je vis, et même plus loin, dans ma ville natale, et je pouvais enfin respirer. Il était temps de remplir mon estomac.

Hiroshima est célèbre pour sa version locale de l'*okonomiyaki*, appelée "soba-iri" parce que les nouilles de *soba* sont prises en sandwich entre deux fines couches de pâte (voir *Zoom Japon* n°68, mars 2017). Apparemment, il existe aujourd'hui plus de 2 000 restaurants qui servent l'*okonomiyaki* dans la préfecture de Hiroshima, qui diffèrent souvent par les ingrédients utilisés, la façon dont le plat est préparé et parfois même consommé. Henkutsuya (2-12 Shintenmachi, Naka-ku, Tél. 082-242-8918. Ouvert de 11h à 1h) est l'un des meilleurs endroits pour le savourer.

Ce restaurant existe depuis la fin des années 1940. Après la guerre, la propriétaire d'origine a ouvert une échoppe en bord de route sur un terrain vague, et sa méthode, qui consiste à utiliser une fine couche de pâte croustillante et à cuire le chou à la vapeur pour en faire ressortir la saveur sucrée, n'a pas changé depuis. Ajoutez une dose généreuse de leur sauce maison bien corsée et vous vivrez une expérience inoubliable. Je me suis donc assis au comptoir, un œil sur les cuisiniers qui préparaient les plats de manière experte et l'autre sur l'écran de télévision, regardant l'équipe de base-ball locale, les Carp (voir *Zoom Japon* n°68, mars 2017), se faire battre par leur grand rival, les Tōkyō Yomiuri Giants.

Finalement, tous les visiteurs reviennent sans cesse au parc du mémorial de la paix – même si le centre-ville n'offre pas grand-chose d'autre à voir – et à la pièce de résistance de Hiroshima : le musée de la paix. Lorsque vous prenez l'escalator jusqu'au deuxième étage, où commence l'exposition, la toute première image présentée est une photo géante de la zone où se trouve aujourd'hui le parc du mémorial de la paix, prise depuis le toit de l'ancien bâtiment de la Chambre de commerce. Lorsque la photo a été prise, en 1938, Hiroshima

était une ville de maisons en bois à un ou deux étages et le Dôme se distinguait par sa modernité. Le quartier de Nakajima était un endroit animé et prospère, rempli de maisons, de magasins, d'auberges, de temples et même d'un cinéma, et le quartier comptait environ 4 400 habitants. Quelques instants après l'explosion de la bombe, tout est devenu noir, rouge et brun. Selon l'une des survivantes, ce sont les seules couleurs qu'elle a pu voir : de la chair brûlée, des flammes et du bois carbonisé, puis une pluie noire. Le musée regorge de détails horribles sur la tragédie, mais ce qui m'a vraiment fait pleurer, c'est cette image particulière d'un lieu qui n'était plus : une belle petite île et une scène quotidienne sereine, quelques personnes et un seul tramway traversant le pont.

Lorsque je suis sortie du musée, Hiroshima était passée en mode typhon : le vent hurlait et des trombes d'eau tombaient dans la rue. Une femme en kimono a traversé la rue en retroussant le bas de son habit pour le protéger des flaques d'eau de pluie.

Cette nuit-là, je suis allé à mon hôtel pour faire mes bagages. Il était temps de rentrer à la maison.

G. S.



Un sac à dos et le roman de Mark Twain comme compagnons d'un voyage de découvertes mémorables.

## CINÉMA Les sommets de l'animation

En cette rentrée 2021, deux films ont retenu notre attention avant la sortie en décembre de celui de HOSODA Mamoru.

Tandis que la crise sanitaire continue de nous empoisonner la vie, comme l'obligation de présenter un document pour pénétrer dans les salles de cinéma, les esprits du 7<sup>e</sup> Art nous offrent deux superbes pépites qui, espérons-le, nous aideront à franchir cette mauvaise période. En effet, *Le Sommet des dieux* (voir *Zoom Japon* n°48, mars 2015), qui sort le 22 septembre, et *7 jours* que l'on pourra découvrir le 13 octobre, nous offrent une belle leçon d'engagement et d'espoir, deux éléments dont nous avons le plus besoin actuellement pour ne pas baisser les bras devant l'adversité.

Le premier film est une adaptation du manga éponyme de TANIGUCHI Jirô (voir *Zoom Japon* n°47, février 2015) et YUMEMAKURA Baku signée par Patrick Imbert. Le plus européen (dans l'esprit) des *mangaka* est donc à l'origine d'une formidable réalisation qui se distingue non seulement par sa qualité technique, mais aussi et surtout par sa profondeur en termes de réflexion. Derrière l'histoire du journaliste FUKAMACHI en quête de l'appareil photo du Britannique George Mallory grâce auquel on pourrait savoir s'il a été le premier à atteindre le sommet de l'Everest en 1924 et que l'alpiniste HABU Jôji aurait en sa possession, le réalisateur a su conserver tout le mystère qui entoure cette passion dévoreuse pour l'alpinisme. Pourquoi aller se perdre dans la montagne ? Pourquoi risquer sa vie ? Quelles sont les motivations d'un alpiniste ? Autant de questions qui surgissent tout au long de cette petite merveille qui prouve la qualité de l'animation *made in France*.

Ces dernières années, on a vu des dessinateurs se lancer dans le manga, certains avec succès. Patrick



Réalisé par Patrick Imbert, ce magnifique film sera en salles le 22 septembre.

Imbert n'a pas cherché à faire un *anime*. Il a créé une œuvre originale fondée sur un manga dont il n'a pas repris les codes même si, rappelons-le, TANIGUCHI Jirô avait développé un style hybride entre le manga et la ligne claire. En s'extrayant de toute pression stylistique, le réalisateur et son équipe ont pu se concentrer sur la dimension philosophique du manga (lui-même adapté du roman inédit en France de YUMEMAKURA Baku), laquelle a nourri sans aucun doute leur réflexion sur la manière de la transcrire à l'écran.

Le résultat est tout simplement bluffant. Le travail sur les décors de montagne est admirable. Ainsi l'ascension finale, qu'entreprend HABU Jôji du versant sud-ouest de l'Everest, le même que Mallory, avec sur ses traces le reporter, nous fait vibrer comme si nous y étions. Le fracas des avalanches, le bruit de la roche sous nos pieds, ou encore celui du vent qui se lève en tempête, rien ne manque pour saisir le spectateur et le mettre dans une situation d'attente presque insoutenable. Il faut saluer les efforts consentis sur le son sans lequel le

film aurait perdu de sa force. Ce qui distingue *Le Sommet des dieux* d'autres films d'animation, c'est un juste équilibre qui évite à tel ou tel élément de prendre l'ascendant sur les autres. Dès lors, cela a permis de creuser l'histoire et de façonner des personnages auxquels on s'attache et dont la vision personnelle de la montagne permet au spectateur d'alimenter sa réflexion par rapport aux diverses questions existentielles posées dans ce film.

Comme toutes les œuvres majeures, celle-ci vaut d'être vue et revue car elle offre aussi quelques beaux moments de poésie, ce dont on manque cruellement de nos jours. Il ne faut pas s'en priver. Bien qu'il s'adresse à priori à un public plus jeune, *7 jours* de MURANO Yûta, sorti au Japon en 2019, est aussi une œuvre que n'importe qui devrait voir en raison de son contenu. Le titre original, *Bokura no nanokakan sensô* ("Notre guerre des 7 jours"), traduit mieux les enjeux de cette histoire qui a déjà connu plusieurs adaptations. Le roman de SÔDA Osamu publié en 1985 a connu deux adaptations cinématographiques en 1988



### Mukashi Mukashi Contes du Japon

Le folklore japonais regorge de contes mettant en scène samouraïs, animaux fantastiques et autres esprits farceurs. Souvent méconnus hors du Japon, découvrez-les dans la collection "Mukashi mukashi".

Livres disponibles en librairie et sur [issekinicho.fr](http://issekinicho.fr)







Ne manquez pas les aventures de Mamoru, Aya et leurs amis le 13 octobre.

et 1991. Les deux films proches de l'œuvre initiale mettaient en scène un groupe de collégiens en révolte contre la pression exercée sur eux par les professeurs et l'encadrement scolaire. Avec la jeune MIYAZAWA Rie, il s'agissait de dénoncer la dureté de l'école au Japon, à un moment où c'était un thème de discussion important dans le pays. La version animée de MURANO Yûta ne s'intéresse pas à cet aspect des choses dans la mesure où, dans le Japon des années 2020, l'école a perdu en grande partie sa dimension infernale. La mise en œuvre de ce qu'on a appelé le *yutori kyôiku* (éducation décontractée) dans les années 1990 a permis de réduire notablement la pression scolaire. Pour autant, les sujets sur lesquels les jeunes peuvent se mobiliser contre les adultes restent nombreux. Le prétexte initial de la fugue des six adolescents peut apparaître futile puisqu'il s'agit de permettre à Aya, dont le père politicien a décidé de déménager à Tôkyô, de fêter son 17<sup>e</sup> anniversaire. Très vite pourtant, Mamoru, le voisin de la jeune fille dont il est amoureux et qui a organisé cette fuite, et les autres participants se retrouvent confrontés à une réalité beaucoup moins légère. Dans l'ancienne mine où ils se sont retranchés, ils font la connaissance d'un

jeune réfugié thaïlandais qui tente d'échapper à la police en attendant de retrouver ses parents. A partir de cet instant, le film prend une toute autre dimension. On passe d'un film léger à une fiction qui brasse de nombreuses thématiques vis-à-vis desquelles il est indispensable de se positionner. Au Japon, peut-être plus que dans d'autres pays, la jeunesse est très peu engagée dans la politique, contribuant à enraciner des pratiques politiques détestables dont le père d'Aya est très représentatif. MURANO Yûta a donc choisi de montrer que l'on pouvait se battre pour des idéaux de justice et qu'en faisant preuve d'imagination et de solidarité, il était possible de résister au manque d'humanité dont les autorités peuvent parfois faire preuve. Dans les rapports entre les différents personnages, le réalisateur a choisi de sortir des sentiers battus et d'évoquer entre autres les rapports amoureux entre personnes du même sexe. Il peut d'autant plus se le permettre que sa maîtrise technique – les décors et l'animation sont de grande classe – est admirable. Cela donne, là encore, une œuvre pleine de vie et on ne s'en plaindra pas dans cette phase mortifère que nous traversons.

ODAIRA NAMIHEI

## NIHONGOTHÈQUE

### SABETSU

Cet été, j'étais impressionnée par le nombre de personnes, au Japon, accusées de *sabetsu*, autrement dit de faire de la discrimination (sexiste, raciale, etc.). Parmi elles, pendant les Jeux olympiques (JO), il y a des cas que j'ai trouvés offensants voire infantiles, mais pas toujours discriminatoires. Mais mon avis n'est apparemment pas celui de la majorité des Japonais.

Après les JO, les propos d'un intellectuel milliardaire, méprisant les SDF et les personnes touchant le *seikatsu hogo*, équivalent du RSA, ont suscité la colère de la population. Ce trentenaire a affirmé que, pour lui, la vie de ces êtres-humains n'a aucune valeur à côté de celle des chats, ses animaux préférés. Cet "avis personnel", selon lui, a provoqué une cacophonie car il s'agit de l'opinion d'un l'influenceur qui a près de 2 500 000 abonnés sur YouTube. Si les principales associations de lutte contre la précarité ont protesté, le ministère de la Santé, du Travail et des Affaires sociales a tweeté que la demande de *seikatsu hogo* est un droit (sans préciser qu'il est difficile à l'obtenir). Malgré les excuses du youtubeur, il est encore l'objet de nombreuses critiques. Visiblement et étrangement, les internautes protecteurs des droits de l'homme soutiennent les personnes vivant dans la misère, mais ils veulent vouer aux gémonies celui qui a commis des "erreurs de pensées" et qui s'est repenti.

En France, même lorsque j'étais une étudiante en situation précaire, je n'ai jamais fait la demande d'allocation. Je pensais qu'il fallait assumer mes choix et que les prestations sociales ne devaient pas être distribuées à ceux qui venaient de pays riches comme le mien. Pendant longtemps je croyais avoir 100 % raison et je ne comprenais pas pourquoi on me disait le contraire. Aujourd'hui, je commence à réaliser que mon idée était en contradiction avec la loi et que je faisais une sorte d'auto-*sabetsu*. Enfin, je suis ravie de mieux maîtriser la notion d'égalité française !

KOGA RITSUKO



## Kazuko MATSUMOTO

célèbre ses 30 ans de carrière avec un concert exceptionnel

L'OLYMPIA

JEU. 07  
OCT. 2021  
20h30

Invitée spéciale : Danièle Vidal

Avec la participation exceptionnelle de la chorale ENVIE DE CHANTER ! dirigée par Marco Avallone

Tarifs : de 39,50 € à 112,50 €  
<https://www.olympiahall.com>  
L'OLYMPIA - 28 Boulevard des Capucines 75009 Paris



## MIAM La goutte d'eau qui fait rêver

Une pâtisserie de la préfecture de Yamanashi propose un dessert à base de gelée aussi beau que bon.

Connaissez-vous le "gâteau goutte d'eau" (*raindrop cake*)? Bien que baptisé "gâteau", il s'agit plutôt d'une gelée en forme de goutte de pluie géante, qui ravit et surprend tout le monde tant par sa texture évanescence que son goût délicat.

La gelée a toujours été le dessert favori des Japonais. Traditionnellement à base d'algue, puis de gélatine après son importation, les desserts en gelée se déclinent sous toutes les formes et toutes les saveurs, de la pâtisserie traditionnelle et sophistiquée (notamment en été) aux goûters à acheter dans les *konbini* (panna cotta, blanc-manger, flans, mousses, gelées...).

Notre gâteau goutte d'eau, pour sa part, a été lancé il y a dix ans par Kinseiken, une pâtisserie de la préfecture de Yamanashi et a bien vite conquis le palais des Japonais. La boutique le fabrique uniquement les week-ends d'été, 700 portions par jour. Durant cette période, une longue queue d'amateurs se forme, venus exprès dans cet endroit au pied de la montagne.

Dans cette région existe déjà un *mochi* appelé *shingen mochi*, fait de poudre de riz gluant et de sucre, sur lequel on verse du sirop de sucre roux et de la poudre de soja. La pâtisserie a nommé son nouveau dessert *Mizu shingen mochi*, (*mizu* = eau), une nouvelle version, plus liquide, de cette douceur.

La clef du succès de ce mets, pourtant on ne peut plus simple, réside dans le fait qu'il est là pour "permettre de déguster l'eau de source locale de façon la plus pure", comme l'indique la pâtisserie. La région est réputée pour ses belles montagnes et la qualité exceptionnelle de son eau



Le Mizu shingen mochi ou gâteau goutte d'eau suscite un engouement incroyable dans le monde.

tirée de la nappe phréatique. La pureté de l'eau est primordiale pour la confection de ce dessert, et le goût de celui-ci est unique. De plus, pour renforcer cette impression de "déguster l'eau", la recette contient une quantité d'eau maximale par rapport à celle de l'agar-agar, si bien qu'il ne se conserve que très peu de temps. Pour le déguster, les clients sont obligés de se déplacer jusqu'à la boutique, dans le nord de la région. Le savourer tout en contemplant le paysage ajoute une certaine saveur.

Mais désormais, le succès local d'un produit peut aussitôt devenir mondial. Les photos du dessert postées sur les réseaux sociaux se sont rapidement propagées aux quatre coins du monde, et aujourd'hui, on ne compte pas moins

de 28 000 photos sur Instagram sous le hashtag *mizushingenmochi*, et plus de 25 000 publications référencées *#raindropcake*. De nombreuses personnes s'essayeront à préparer le gâteau goutte d'eau, chacune dans son pays.

A présent proposée à toutes les sauces et de toutes les couleurs, cette douceur a certes quelque peu perdu de sa pureté originelle. Mais cet engouement est aussi le symbole de l'émerveillement authentique de l'enfance: la goutte d'eau qui forme une demi-sphère sur une feuille. Et pour information; il est très facile à réaliser! Vous pouvez le préparer avec votre eau préférée, ou organiser une dégustation originale d'eaux de source en dessert...

SEKIGUCHI RYÔKO

**L'épicerie japonaise en ligne**

alimentation  
thé et saké  
vaisselle  
bentos  
livres  
encens  
accessoires

[www.satsuki.fr](http://www.satsuki.fr)

**Magasin à Lyon**  
37, Av. Lacassagne 69003 Lyon  
Tel : 09 80 82 97 52  
Email : [contact@satsuki.fr](mailto:contact@satsuki.fr)

**Restaurant japonais Spécialité Tonkatsu**

とんかつとんぼ

**Tonkatsu Tombo**

14 rue de l'Arrivée 75015 Paris  
Tél : 01 42 22 61 83  
12h-14h30/19h-22h Fermé le dim. et jours fériés

**SUSHIKEN by Saito**  
Sushi. Sashimi. Teriyaki. Tonkatsu...

**Sur place ou à emporter**

**5 min à pied de Paris Expo Porte de Versailles**

Ouvert 6j/7 / 12h - 14h30 & 19h - 21h30  
(fermé lun soir, sam midi, dim et jours fériés)  
12 rue Ernest Renan 92130  
Issy-les-Moulineaux. Tél. 01 46 42 58 18  
M° Porte de Versailles (sortie : Palais des Sports)

[www.restaurant-japonais-issy.fr](http://www.restaurant-japonais-issy.fr)



## LA RECETTE DE HARUYO

### MIZU SHINGEN MOCHI (Gâteau goutte d'eau)



#### PRÉPARATION

01 - Mélanger l'agar-agar et le sucre dans une casserole pour éviter les grumeaux.



- 02 - Incorporer de l'eau en mélangeant avec le fouet avant de mettre sur le feu.
- 03 - Faire bien bouillir, en mélangeant de temps en temps.
- 04 - Verser le tout dans des récipients ronds ou des petits bols.
- 05 - Placer dans le réfrigérateur pendant 2 heures.
- 06 - Démouler la gelée sur une assiette.
- 07 - Servir avec du sirop, du sucre roux, de la poudre de soja grillé (kinako) ou une sauce à base de fruits.

#### INGRÉDIENTS (pour 3)

- 10 g d'agar-agar
- 20 g de sucre
- 350 ml d'eau
- du sirop, du sucre roux, des fruits, etc.



#### Astuces

On peut remplacer une partie de l'eau par du sirop de fruits. Utiliser des moules à glaçons ronds ou des bols à thé.

Comme le goût du *Mizu shingen mochi* est léger, il est conseillé de l'accompagner d'une sauce bien sucrée. En général, on utilise du *kuromitsu* (sirop de sucre brun) avec de la poudre de soja grillé, sinon un coulis de fruits sera parfait.

## O U V E R T



UDON BISTRO : 1, RUE VILLEDU 75001 PARIS

RESTAURANT : 5, RUE VILLEDU 75001 PARIS

@ KUNITORAYA



Salon de thé **AKI Café**  
75 rue Sainte Anne  
75002 Paris  
8h30 - 20h30  
(Fermé le dimanche)

**AKI Boulanger**  
16 rue Sainte Anne  
75001 Paris  
7h30 - 20h30  
(fermé dimanche)

Sushi & Roll

Depuis 1975



**OGOURA**

20, Rue de la Michodière 75002 PARIS  
Tél: 01 47 42 77 79 Fermé le dimanche

**SAPPORO 1**  
276 rue St-Honoré 75001

**SAPPORO 2**  
37 rue Ste-Anne 75001

**KADOYA**  
28 Rue Ste-Anne  
75001

**SAPPORO**  
RESTAURANTS JAPONAIS  
OUVERTS 7J/7



Pour éviter de faire la queue,  
choisissez et réservez  
votre bento sur  
**jujiya-bento.com**



十時や

**JUJI-YA**  
PIONNIER DU BENTO PARISIEN

lun.-sam. 11h30 - 16h  
46 Rue Sainte Anne 75002 Paris  
Tel: 01 4286 0222 Fax: 01 4020 0567



**OKONOMIYAKI**

Yakisoba - Soba - Udon  
Curry rice - Teppanyaki  
Domburimono  
Kolokke - Karaage

11 bis Rue Sainte-Anne  
75001 Paris  
Fermé le dimanche







La culture de cette fleur a pris son essor à la période Heian (794-1185) après son importation de Chine.

# Un pays à l'heure des chrysanthèmes

Dès le mois de septembre, la fleur symbole de la maison impériale donne lieu à de nombreuses festivités.

Quelle est la première fleur qui vous vient à l'esprit lorsque vous pensez au Japon ? Si vous répondez la "fleur de cerisier", la plupart des Japonais seront d'accord avec vous. Bien que le Japon n'ait pas de fleur nationale officielle, c'est le *sakura* qui capte l'imagination populaire. Il n'empêche que le symbole officiel du pays est le chrysanthème.

Le motif du chrysanthème à 16 pétales figure sur le blason impérial. On le voit sur la couverture des passeports japonais, sur les pièces de 50 yens et au-dessus des portes des ambassades japonaises à l'étranger. Il est même gravé sur le couvercle de la boîte contenant la Constitution japonaise. L'expression occidentale "trône du chrysanthème" est utilisée pour désigner à la fois le trône de l'empereur et l'institution impériale.

"Le chrysanthème symbolise la nation", explique AWANE Maiko, directrice adjointe du bureau de Tôkyô du gouvernement préfectoral de Hiro-

shima. *Il a une image particulièrement noble, et c'est l'emblème officiel de la famille impériale.*

Et si l'arrivée de la saison des chrysanthèmes n'est pas synonyme des grandes de *hanami*, associées aux fleurs de cerisier, les visiteurs du Japon en octobre et novembre ne peuvent manquer de remarquer les éblouissantes parures de chrysanthèmes qui surgissent dans tout le pays, parfois dans les endroits les plus improbables.

Sur le quai d'une gare rurale, par exemple, vous pouvez trouver une douzaine de bonsaïs de chrysanthème et une multitude de fleurs de taille nor-

**DESTINATION JAPON**  
Agence de voyages spécialisée

Circuits organisés - Voyage sur mesure - JR Pass - Billet d'avion - Hôtels

Destination Japan - 11 rue Villado 75001 Paris  
Tél. 01 42 96 09 32  
reso@destinationjapon.fr  
www.destinationjapon.fr - www.jp-pass.fr  
Inscription à la loi de 1901 n° 100153

**Cours de japonais**  
Ecole de langues de TENRI Depuis 1971

- Tous niveaux groupe/individuel
- Formation éligible CPF
- Préparation JLPT
- Cours d'essai gratuit
- Cours en ligne disponible

Association Culturelle Franco-Japonaise de TENRI  
8-12 rue Bertin Poirée 75001 Paris  
Tel: 01 44 76 06 06 M° Châtelet/Pont-Neuf  
www.tenri-paris.com

**KIOKO**  
ÉPICERIE  
JAPONAISE  
À PARIS.

**DE NOUVEAUX PRODUITS  
ARRIVENT RÉGULIÈREMENT !**

☎ 01 42 61 33 66 MARDI-DIMANCHE 10H-18H  
📍 46, rue des petits-champs 75002 Paris ● KIOKO



male. Une composition plus modeste orne l'entrée de la poissonnerie au coin de notre rue. Des portes des banques et des écoles à la fenêtre de la boulangerie locale, des halls d'hôtel aux bureaux de poste, les chrysanthèmes sont partout, se tenant droits et grands comme des sentinelles. Même les toilettes publiques peuvent présenter quelques fleurs dans un vase, que personne ne songerait à voler ou à vandaliser. Il n'est pas étonnant que l'automne ait été désigné "mois du chrysanthème".

*Sakura* et chrysanthèmes sont des opposés complémentaires. Les Japonais aiment les fleurs de cerisier, car elles capturent la beauté fragile et fugace de l'instant éphémère. Les chrysanthèmes, quant à eux, représentent la force et la longévité. Les chrysanthèmes jaunes ont été cultivés en Chine dès le X<sup>e</sup> siècle avant J.-C. Pendant la dynastie Tang (618-907), les chrysanthèmes blancs et violets étaient également cultivés. Au Japon, la culture a pris son essor à la période Heian (794-1185), après avoir été importée pour la première fois à la période Nara (710-794). Aujourd'hui, le Japon cultive plus de 1500 espèces.

A l'origine, les chrysanthèmes étaient cultivés à des fins médicinales. Les fleurs sont censées guérir toutes sortes de maux, des fièvres aux inflammations et même les problèmes cardiaques, et conférer force et vitalité. Elles ont été associées à une longue vie et à la chance.

SEI Shônagon, dame d'honneur de la cour impériale et auteur de *Notes de chevet* (*Makura no sôshi*, trad. par André Beaujard, Gallimard) à la fin du X<sup>e</sup> siècle, a rapporté que le chrysanthème figurait parmi les fleurs préférées de la cour. Autrement dit, il était devenu populaire non seulement pour ses bienfaits pour la santé, mais aussi pour sa beauté. On attribue à l'empereur Go-Toba (1180-1239) le mérite d'en avoir fait le symbole impérial lorsqu'il l'a choisi comme emblème personnel, décorant son épée, son mobilier, ses biens et l'écusson impérial de motifs de chrysanthèmes. Contrairement au *sakura*, le chrysanthème a même son propre jour de fête (9 septembre), qui est le jour du chrysanthème, traditionnelle-



Onomichi Tourist Office

Ce serait l'empereur Go-Toba (1180-1239) qui en a fait le symbole impérial.



Instagram  
Suivez-nous  
@atelierdusake



À retrouver dans  
vos restaurants  
japonais préférés !

Entrez dans l'univers du saké japonais avec L'ATELIER DU SAKÉ

Librairie japonaise  
**JUNKUDO**

18 rue des Pyramides 75001 Paris. Tél : 01 42 60 89 12  
Du lundi au samedi de 10 h à 19 h. Mail : [contact@junku.fr](mailto:contact@junku.fr)  
Boutique en ligne : [www.junku.fr](http://www.junku.fr)

Préparez-vous à voyager et savourez vos préparatifs !!



Actuellement  
espace spécial  
**Voyages**

avec Livres / Papeterie / Objets





**junku.fr**





Onomichi Tourist Office

A Onomichi, comme dans d'autres cités, des expositions de chrysanthèmes se déroulent tous les ans.

ment appelé la fête du bonheur (*Chôyô no Sekku*). Ce festival remonte à l'année 910, lorsque la première exposition de chrysanthèmes a eu lieu à la Cour impériale. SEI Shônagon raconte que le palais de l'empereur était orné de fleurs de chrysanthème pour le *Kiku no Sekku* (festival du chrysanthème), et qu'elles y restaient suspendues jusqu'au mois de mai suivant pour l'une des 5 fêtes saisonnières traditionnelles.

Au moment de la fête du chrysanthème, l'empereur offrait à ses courtisans du saké rituel dans lequel flottaient des fleurs de chrysanthème, afin de favoriser la santé et la longévité. Selon la philosophie chinoise du yin et du yang, le 9 septembre est le plus important des cinq festivals saisonniers organisés pour éloigner le mal. Les jours comportant plusieurs nombres impairs étaient considérés comme malchanceux, surtout le 9 septembre car il contient un double neuf, qui est le plus grand nombre simple. C'est pourquoi des rituels de purification étaient pratiqués à cette époque, et qu'étaient notamment utilisées des fleurs de chrysanthème. De nos jours, le 9 septembre, nombre de ces rituels millénaires de longévité sont encore pratiqués dans les sanctuaires et les temples. En effet, depuis l'apparition de la pandémie de la Covid-19, le pouvoir de la fleur de chrysanthème a acquis une nouvelle pertinence. Des spectacles de théâtre nô sont organisés, mettant en scène des histoires ancestrales comme celle du garçon au chrysanthème. Ce jeune homme mythique était le favori de l'empereur, mais il a été banni dans une montagne éloignée pour avoir commis un délit. Prenant le garçon en pitié, l'empereur lui a donné une écriture bouddhiste sacrée. Le garçon l'a mémorisé en le copiant sur des feuilles de chrysanthème. Il a ensuite bu la rosée recueillie sur les feuilles, et est ainsi devenu immortel. Cette histoire se reflète dans la tradition populaire qui consiste à recouvrir des fleurs de chrysanthème de soie ou d'ouate pendant la nuit, puis à s'essuyer le lendemain matin avec la rosée accumulée, afin de se protéger des maux de la vieillesse. Ce rituel est

## 見えない島 L'ÎLE INVISIBLE

Fukushima, à la recherche de l'esprit de la zone.



Un film documentaire de Keiko Courdy  
Musique de Ryuichi Sakamoto et Seigen Ono  
Pika Pika Films 2021

**Samedi**  
**25/09**  
à partir de 15h

**Projection en présence de la réalisatrice**

@ Maison de la culture du Japon à Paris dans le cadre de Fukushima 10 ans après



encore pratiqué dans certains sanctuaires.

A Hiroshima, le festival du chrysanthème, ou *Chôyôsaï*, a lieu au Gokoku-jinja (voir *Zoom Japon* n°86, décembre 2018), le plus grand sanctuaire shintoïste de la ville, le samedi le plus proche du 9 septembre. Après un rituel de prière pour la chance, suit une représentation de *kagura* — un spectacle de danse et de musique époustouflant mettant en scène de beaux héros, des dragons maléfiques et des combats d'épées à couper le souffle, conçu à l'origine pour plaire aux dieux (voir *Zoom Japon* n°76, décembre 2017). "Le kikuzake est servi pendant le festival, explique IKEDA Reina, résidente de Hiroshima et miko (demoiselle du sanctuaire). C'est un saké sacré dans lequel des fleurs de chrysanthème ont macéré toute une nuit. Au Japon, on dit que le chrysanthème est bon pour une longue vie, alors les gens boivent du kikuzake et souhaitent une bonne santé."

Outre les rituels de la Journée du chrysanthème, le 9 septembre, vous pouvez également voir des expositions de chrysanthèmes dans tout le pays en octobre et novembre, lorsqu'ils sont en pleine floraison. "Les variétés des chrysanthèmes sont constamment améliorées, et il en existe de nombreux types. Ainsi, des expositions de chrysanthèmes sont organisées dans tout le pays pour mettre en compétition la beauté des différentes sortes de fleurs de chrysanthèmes", rappelle AWANE Maiko. Ces expositions sont des événements spectaculaires. Les expositions typiques comprennent des bonsaïs de chrysanthème, des chrysanthèmes en cascade et des poupées humaines grandeur nature habillées de costumes faits de fleurs de chrysanthème. Les modèles miniatures de sites locaux tels que les temples, les pagodes ou les ponts, décorés d'une masse de fleurs éclatantes, sont également populaires.

L'un de ces événements est le *Kiku Matsuri*, qui se tient chaque année en novembre au sanctuaire Yushima Tenmangû de Tôkyô. Une soixantaine de membres du groupe local d'amateurs de chrysanthèmes y participent, et même des élèves des écoles primaires et des collègues de la région.

L'événement attire plus de 100 000 visiteurs chaque année. Mais il n'est pas nécessaire de se rendre dans la capitale pour voir ces fleurs d'automne dans toute leur splendeur. A Hiroshima, par exemple, deux expositions annuelles sont organisées. L'une a lieu au jardin Shukkeien, un "jardin de paysages réduits" construit en 1620 et modelé sur le paysage du lac de l'ouest, à Hangzhou, en Chine (voir *Zoom Japon* n°96, décembre 2019). Les étangs de koi, les maisons de thé et les bosquets ombragés du jardin offrent un cadre idyllique pour observer les chrysanthèmes. Les visiteurs viennent de tout le Japon par cars entiers, non seulement pour les fleurs, mais aussi pour la cérémonie du thé du chrysanthème.

L'autre événement se déroule dans le parc du château de Hiroshima, où plus de 2 000 pots de chrysanthèmes sont exposés. Le prix du maire est décerné à la meilleure des grandes expositions. Ici, outre une profusion de bonsaïs, de chrysanthèmes en cascade, de chrysanthèmes à grandes fleurs et de boules de chrysanthèmes, vous trouverez probablement des maquettes décorées de chrysanthèmes représentant des sites de beauté locaux comme l'île de Miyajima, ou des carpes koi plus grandes que nature (voir *Zoom Japon* n°110, mai 2021), un symbole cher à la ville. Le parfum enivrant de cette splendide profusion de fleurs, ainsi que le doux son du *koto* provenant d'une scène voisine, font de cet événement un délice pour les sens.

Malheureusement, de nombreux événements de ce type, comme le *Chôyôsaï* du sanctuaire de Gohoku, ont été annulés ces deux dernières années en raison de la crise sanitaire. Pourtant, si vous pouvez vous rendre au Japon cet automne, vous verrez toujours des légions de chrysanthèmes se dresser fièrement comme d'habitude, égayant les rues d'explosions de couleurs. Ils sont le symbole vivant de la force et de la résilience du Japon, quelque chose qui perdurera longtemps après la fin de la pandémie.

STEVE JOHN POWELL  
& ANGELES MARIN CABELLO

Abonnez-vous à Zoom Japon !

**28 € / an**

Envoi en France

[www.zoomjapon.info](http://www.zoomjapon.info)

**Club Zoom - Cadeau du mois**

*Le guide du voyageur au Japon*

**Kotchi Kotchi !**

(Editions Issekinicho)

Participation au tirage au sort : Envoyez par mail ([club@zoomjapon.info](mailto:club@zoomjapon.info)) avant le 30 septembre 2021, votre numéro d'abonné et la



réponse à la question suivante : Dans ce numéro, quelle destination de voyage vous intéresse le plus ? Et pourquoi ?

Tous les nouveaux abonnés peuvent participer.

**ZOOM**  
JAPON

Publié par les  
éditions Ilyfunet

12 rue de Nancy 75010 Paris, France

Tel: +33 (0)1 4700 1133

Fax: +33 (0)1 4700 4428

[www.zoomjapon.info](http://www.zoomjapon.info)

[courrier@zoomjapon.info](mailto:courrier@zoomjapon.info)

Dépôt légal : à parution. ISSN : 2108-4483

Imprimé en France

Responsable de la publication : Dan Béraud  
Contact publicité : [pub@zoomjapon.info](mailto:pub@zoomjapon.info)

Ont participé à ce numéro : ODAIRA Namihei, Gabriel Bernard, KOGA Ritsuko, Eric Rechsteiner, Gianni Simone, SEKIGUCHI Ryôko, MAEDA Haruyo, Steve John Powell, Angeles Marin Cabello

TAKACHI Yoshiyuki, KASHIO Gaku, ETORI Shoko, TANIGUCHI Takako, MASUKO Miho, Marie-Amélie Pringuey, Marie Varéon (maquette)



Imprimé sur du papier issu  
de forêts durablement gérées  
100% PEFC sans fibre  
recyclée fabriqué en Suède.



**釜喜利うどん**

KAMAKIRI HAKATA UDON

**Udon: Grande Portion (supplément) Gratuite !**

うどん 麺の大盛り 無料!



12 Rue de Port Mahon 75002 Paris



@hakataudonparis



kamakiri\_udon\_paris

## événements

Exposition de peintures  
**Anne Slacik**  
« Autour de Licht »



du 2 au 25 septembre 2021  
**Galerie Papiers d'Art**  
30, rue Pastourelle 75003 Paris  
contact@papiersd'art.com  
gratuit, sans réservation du  
mardi au samedi 12h à 19h

• **L'école Tsunagari Taiko Center** vous invite à sa journée portes ouvertes le dim. 12 sept. L'occasion de faire un atelier découverte de tambour japonais. De 14 à 18 h dans le 11e près de Bastille. Gratuit et sans réservation. Détails sur [www.tsunagari-taiko-center.com](http://www.tsunagari-taiko-center.com)

## IMOTO SEITAI France

“Les bons gestes pour renforcer son système immunitaire”

**stage dim. 19 sept. de 10h à 16h**

Prix : 110€ / 90€  
Lieu : Paris 15eme

Informations et inscriptions :  
06 33 48 86 30  
[www.imoto-seitai.fr](http://www.imoto-seitai.fr)

• **1er salon international des amis d'écrivains**, le samedi 18 septembre, à Illiers-Combray (pays de Marcel Proust, tout près de Chartres): des écrivains japonais classiques y seront représentés (Sôseki, Mishima, Murakami) à côté de 25 grands auteurs français. Thème: « Littérature et gastronomie » avec toutes sortes de dégustations, inspirées des grands textes. <https://les-amis-decrivains.over-blog.com/>

Abonnez-vous à la chaîne YouTube de Ritsuko  
A la Japonaise #alajaponaise

## cours

• **Atelier à distance : Écriture de haïku et tanka.** Brièvement de la forme, évocation des saisons, images poétiques fulgurantes : le haïku permet de s'exprimer sur les sujets de la vie quotidienne, les petits et les grands sentiments... 2h-35€TTC. [www.espacejapon.com](http://www.espacejapon.com)

• **Iaido, Aikido, Ninjutsu, Shiatsu, Karate JKA et Goju Ryu.** Intégrez le dojo de Masamune et pratiquez un art martial japonais ! Renseignez-vous dès maintenant pour la rentrée de septembre. **MASAMUNE**, 11 Rue Henri Regnault, 75014 Paris. [www.masamune-store.com](http://www.masamune-store.com)  
09 62 24 29 31  
[contact@masamune-store.com](mailto:contact@masamune-store.com)

• **Cours de Soroban**  
Informations et inscription  
[www.espacejapon.com](http://www.espacejapon.com)

## divers

• **Vente de SAKE** et autres alcools japonais sur toute la France sur <https://toulouse sakeclub.com>

## Japan Rail Pass

**Vente de JR pass par internet**

[www.jr-pass.fr](http://www.jr-pass.fr)

## emplois

### JAPANESE KNIFE COMPANY FRANCE recrute !! (vendeur/se, Affûteur/se)

**Japanese Knife Company France** commercialise sur deux points de vente à Paris, des couteaux de cuisine et accessoires, importés du Japon. La clientèle est constituée de professionnels et particuliers amateurs d'outils et accessoires de cuisine haute de gamme.

Le poste à pourvoir est à temps plein en boutique (35h00 par semaine). Un apprentissage à l'affûtage traditionnel sur pierres des couteaux, qui constitue 40% du temps de travail, sera dispensé.

Le profil recherché requiert l'usage du français courant, des connaissances en Anglais, une aisance relationnelle, l'esprit d'équipe et un sens commercial affirmé.

Un intérêt marqué pour la culture nippone (culinaire, artisanale...) serait un plus !

Le temps de travail se répartira sur les deux boutiques parisiennes (75012 et 75007).

Poste au 15 octobre 2021

[jkcfrance@gmail.com](mailto:jkcfrance@gmail.com) / 09 84 44 89 31

**espace Japon**

# COURS DE JAPONAIS

Des cours conviviaux et dynamiques, en présentiel ou à distance, pour tous les niveaux et tous les âges : apprenez le japonais en vous amusant avec Espace Japon !

**Cours d'essai gratuits en ligne tous les mardis (18h)**

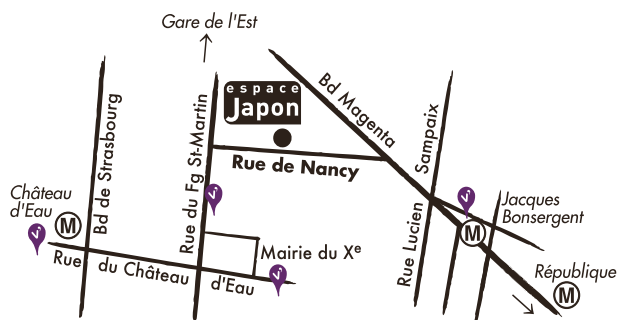
[WWW.ESPACEJAPON.COM](http://WWW.ESPACEJAPON.COM)



## Journées portes ouvertes

**Samedi 11 septembre (14h - 18h)**  
**Mercredi 15 septembre (15h - 19h)**

**Espace Japon**  
12 rue de Nancy 75010 Paris



☎ 01 47 00 77 47 ✉ [coursdejaponais@espacejapon.com](mailto:coursdejaponais@espacejapon.com)

- ☑ Cours d'essai gratuits
- ☑ Rencontre avec l'équipe pédagogique
- ☑ Test de niveau
- ☑ Inscription sur place



## Stage de préparation au JLPT N3 à distance

Préparez et révisiez les épreuves du JLPT au sein d'un petit groupe d'élèves et avec une professeur expérimentée.

**Du 28 septembre au 3 décembre 2021**  
Cours les mardis et vendredis (19h15 - 21h15)

Infos & inscriptions sur  
[www.espacejapon.com](http://www.espacejapon.com)



2 — 4 octobre 2021

7ème édition  
Innover face aux défis sans précédent

LE SALON EUROPÉEN DU SAKÉ  
ET DES BOISSONS JAPONAISES

SAMEDI 2 OCTOBRE 10:00 - 19:00  
DIMANCHE 3 OCTOBRE 10:00 - 19:00  
PROFESSIONNELS ET GRAND PUBLIC

LUNDI 4 OCTOBRE 10:00 - 18:00  
RÉSERVÉ AUX PROFESSIONNELS



**NEW CAP Event Center**  
1-13 Quai de Grenelle, 75015 Paris  
M° Bir-Hakeim  
RER C Champs de Mars Tour Eiffel

OUVERT À TOUS. PRIX PUBLIC : 25€

Des centaines de sakés, *shochu*, whiskies, vins, *umeshu*, bières, thés et autres boissons japonaises à déguster. Conférences, ateliers, master-classes, tables rondes.

[www.salon-du-sake.fr](http://www.salon-du-sake.fr)



  SALON  
DU  
 SAKÉ  
2021



Sylvain Huet 2012 ©

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



HOKKAIDO  
GOVERNMENT



# Suivez le tournoi **GRAND SUMO** sur la NHK WORLD-JAPAN

**GRAND  
SUMO**  
Highlights

**GRAND SUMO Highlights**

<27 min.>

**Rendez-vous  
quotidiens  
pendant le tournoi**



[www.nhk.or.jp/nhkworld/en/tv/sumo](http://www.nhk.or.jp/nhkworld/en/tv/sumo)



© NHK G-Media 2021

NHK WORLD-JAPAN est une chaîne en anglais disponible sur :

**CANAL**

canal 473



canal 244

**free**

canal 361



canal 548



canal 264

Regardez notre direct  
et retrouvez toutes  
nos vod sur [nhk.jp/world](http://nhk.jp/world) et  
sur notre **application gratuite**.

